

Rezept

Aus der Sendung:

“Hit auf Hit - In den Schweizer Alpen”
Eine Schlagerreise mit Leonard und seinen Gästen

Webseite: <http://hit-auf-hit.de>

Video: <http://hit-auf-hit.de/rezpte.php>



Bündner Nusstorte

Für den Mürbeteig:

480 gr. Mehl

280 gr. Butter

140 gr. Puderzucker

2 Eier

Für die Füllung:

300 gr. Walnüsse

250 gr. Zucker

200 gr. Sahne

30 gr. Honig



Einen Tortenring auf Backpapier legen und den Rand dünn fetten. Zur Zubereitung des Mürbeteiges die kalte Butter mit dem restlichen Zutaten solange verkneten, bis der Teig gut verbunden ist. Danach den Teig 30 Minuten kühl stellen. Mit ca. 3/4 des Teiges nach dem ausrollen die Backform auslegen, den Rand gerade abschneiden und danach ins Tiefkühlfach geben.

Während der Teig im Tiefkühlfach ist, wird die Füllung zubereitet: Den Zucker mit dem Honig zusammen erhitzen und bei ständigem Rühren zu Caramel schmelzen. Die flüssige Schlagsahne erhitzen und danach langsam zu der inzwischen braunen Karamelmasse zugießen. Solange rühren bis alles gut verbunden ist und die Masse nochmals aufkocht. Danach die grob gehackten Walnüsse in den Karamel geben und gut umrühren.

Die Form mit dem Teig aus dem Tiefkühlfach nehmen und die heiße Masse nun einfüllen und gut glatt streichen. Mit dem übrigen Drittel des Mürbteiges wird nun der Deckel ausgerollt und auf die heiße Masse in der Form aufgelegt. Den Rand reichlich abschneiden und mit einer Gabel gut andrücken und somit die Torte verschliessen. Bei 200 Grad die Torte dann ca. 25-30 Minuten im Herd backen. Danach gut auskühlen lassen! Erst dann aufschneiden und servieren.

Im Kühlschrank hält sich die Torte bis zu 4 Wochen.

Aufgeschrieben von Doreen Linke, Sunstarhotel Davos
Das Hit auf Hit Team wünscht Ihnen: Guten Appetit!